

サツマイモに特化した専門チーム「行方市さつまいも課」誕生！



行方市さつまいも課とは？

行方市・JA なめがたしおさい・生産者などサツマイモ関係者が協働した、**サツマイモに特化した専門チームの名称**です。※市役所に実在する行政課ではありません。



▲さつまいも課の詳細はこちらから

問い合わせ窓口のワンストップ化

サツマイモの商品企画・企業とのコラボレーション企画・広報など、サツマイモに関することをワンストップで受け付けられる機能を持ちます。本取り組みを推進することにより、円滑な情報共有を実現し、「行方市さつまいも課」がハブとなり、**サツマイモのイノベーション（=イモベーション）**を起こすきっかけになることを目指します。

「さつまいものまち」としてのプロモーション

令和5（2023）年度に、かんしょとして東日本では初めて**GIに登録された「行方かんしょ」**といったブランドや、多様なサツマイモのニーズに応えられる体制が整っていることもあり、改めて「さつまいものまち」としての認知向上を目指します。



▲11月27日（水）に発足式と記者会見を行いました。

企業とのコラボレーションプロジェクト

サツマイモのアパレル商品や干し芋などを軸にした**企業とのコラボレーション**を仕掛け、コラボレーション企業周辺者の認知獲得を狙います。

焼き芋サミット 開催！



焼き芋サミットとは？

日本全国から焼き芋に情熱を注ぐ生産者、職人、流通業者、研究者、そして焼き芋愛好家たちが一堂に会し、産地や事業者の垣根を越えてワンチームとなり、日本の焼き芋文化を盛り上げることを目的としています。

日時：1月17日（金）
12:00～18:00

場所：レイクエコー
なめがたファーマーズ
ヴィレッジ



参加費無料



焼き芋に特化



豪華なセッション



▲詳細はこちらから

【問】ブランド戦略課（行方市さつまいも課） ☎ 0291-35-3114（直通）

豊富な行方市の資源を全国へ発信

第10回行方レシピコンテスト

テーマ ～行方レストラン～



記念すべき10回目の開催となった行方レシピコンテスト。今までは使う食材を指定していましたが、今回はこれまでの集大成として、100品目を超える本市の食材を自由に使い、レストランのように多種多様な料理を募りました。

👑 最優秀レシピ 👑



【デザート部門】

行方産焼き紅はるかのサブレ3種の味わい

考案者：焼き芋一番槍さん

優秀レシピ



【主菜部門】

小松菜メンチカツ

考案者：めいかさん



【副菜部門】

れんこんもち

考案者：Mさん



【汁物部門】

行方カボチャウダー

考案者：トラットリア・マチダさん

全国から93件のアイデアあふれるレシピをご応募いただきました。11月15日(金)、なめがたブランド戦略会議委員による審査会を開催し、入賞レシピが決定しました。なお、審査および調理には、中川学園調理技術専門学校にご協力いただきました。

過去の最優秀レシピ

第1回 レンコン



蓮根のマグロメンチはさみ
考案者：MOANA LANIさん

第2回 パクチー



パクチー&アボカドバターのサラダ
ブルスケッタ&サンドウィッチ
考案者：山口悦子さん

第3回 さつまいも



おやつでも、お弁当でも♪サツマイ
モの春巻き
考案者：つくるんさん

第4回 川魚



コイのちゃんちゃんなめがた焼
考案者：振子 withBさん

第5回 豚肉



豚のリンゴ味噌漬け焼き
考案者：ばたやんさん

第6回 米



もちもちバナナケーキ
考案者：ゆーりんばあばさん

第7回 みず菜



みず菜のアイス〜キャラメルソースけ
考案者：Miuさん

第8回 キャンプ飯



美明豚となめがた野菜の丸ごと煮込み
考案者：いいごはんさん

第9回 エシャレット・
玉ねぎ・ねぎ



おにおん饅頭
考案者：野村みゆきさん
(写真提供：なめがた日和)

第10回結果の
詳細はこちら
から▶



なめがた日和
namegata-biyori

これまでの受賞
レシピはこちら
から▶



行方
なめがたブランド戦略会議
Namegata Brand Strategy Council

シラウオの魅力がこれ一冊でわかる

「SHIRAUO BOOK」(シラウオブック)

第12回ふるさとパンフレット大賞で 地域活性化センター賞を受賞

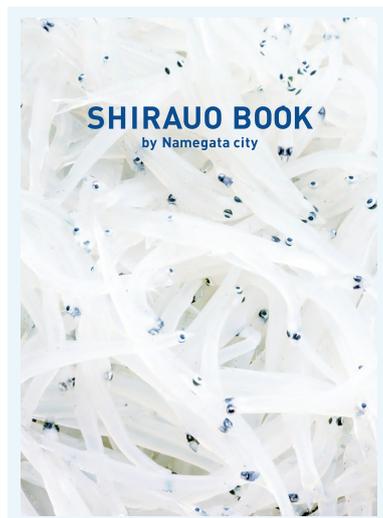
一般財団法人地域活性化センター主催の「地域プロモーションアワード 2024 ふるさとパンフレット大賞(第12回)」で、「SHIRAUO BOOK」が地域活性化センター賞を受賞しました。ふるさとパンフレット大賞は、同センターがふるさとの魅力を発信するプロモーションを支援するため、地域の魅力を独自のセンスで発信している優れたパンフレットを全国で紹介するもので、74点の応募作品の中から、7点の受賞作品に選ばれ、同賞を受賞しました。



審査委員コメント

(一財) 地域活性化センター 常務理事 川住昌光さん

「えっ、シラウオって成魚だったの」という驚きから始まるシラウオ尽くしの小品。名物とはいえず、シラウオだけじゃなく、もうちょっと行方市の観光PRをしてもいいんじゃないのと余計なおせっかいで招来する。あっさりとした冊子の中にも、行方のもつ素朴な魅力が楽しめます。



SHIRAUO BOOKとは？

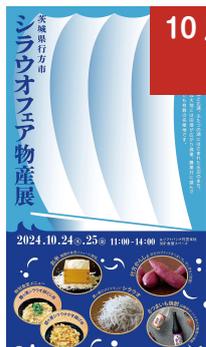
霞ヶ浦のシラウオをより多くの方々に認知してもらうこと、また「霞ヶ浦シラウオ×AIプロジェクト」を知ってもらうために作成しました。

シラウオの魅力発信の取り組みを紹介

ソフトバンク株式会社

「茨城県行方市 シラウオフェア物産展」

会場：ソフトバンク株式会社(竹芝本社) 30階食堂スペース



10月24日(木)
・25日(金)

霞ヶ浦シラウオ卵とじ丼や、霞ヶ浦シラウオかき揚げ丼を特別食堂メニューとして提供しました。提供メニューは、全日完売となりました。

JR 東日本

「NAMEGATA MENU FAIR」

会場：JR 東日本本社 社員食堂



11月18日(月)
～22日(金)

社員食堂で日替わりメニューを展開しました。常に行列ができていて、完売する商品もありました。社員からの評価も高く「食欲がそそられる味だった」との感想をいただきました。

【問】ブランド戦略課 ☎ 0291-35-3114 (直通)

ヨークベニマル

「霞ヶ浦 AI シラウオ 試食販売会」

会場：ヨークベニマル つくば竹園店



11月2日(土)
・16日(土)

試食販売会を2回実施し、11月2日(土)に5kg分、16日(土)に10kg分を販売し、両日ともに完売しました。2回の際には、リピーターとして再度購入される方が多くいました。

なめキャン 2024

「愛友 DRY & 霞ヶ浦 AI シラウオ」

会場：天王崎公園



11月23日(土・祝)

愛友酒造株式会社とのコラボレーション企画を実施。試食提供のみでしたが、参加者からは「実際に購入したい」などの声を多くいただき、高い評価をいただきました。

かすみさんのなめがた暮らし

～ シラウオをおいしくいただく part2 ～

夕飯支度中：

今日の夕飯は見学帰りに
オススメして
もらった…



ああ、シラウオ
といえばあれが
オススメですよ！



しらうお魚醬

この、



すず

こはく

シラウオと
食塩のみを使用し、
身が溶けるまで待つ、伝統的な
製法により熟成させた一品。
さまざまな料理に深い味わいを
加えることができます。

まだまだ寒いし、
冬といえば…

鍋!!

土鍋に調味料を合わせた
魚醬スープを入れ
火にかける。

煮立ったら
お好きな野菜、
豆腐などの
具材を入れ、

魚醬 大4
おろしにんにく 小2
酒 大5
水 1リットル



具材が煮えたら、
完成〜!!

グッ
グッ

パカーン



良い香り、
レモンを絞って
さっぱり
いただくのも
おいしそう。

残ったスープに
ごはんと七草を
入れ一煮立ち。



火を消し、
生のシラウオを
入れ蓋をして
余熱で7分…



ちょっと贅沢に
シラウオ雑炊
～春の七草 ver～



七草がお正月明けの
体に染みる～



程よい
風味で
洋食にも
万能に使えるそう！



次回
シラウオで
イタリアン